

ledossier

LUDIQUES

Issues de la tradition manufacturière de la porcelaine de Limoges, ces Pépites, création de la Maison Raynaud, revisitent le moment des amuse-bouches. Des pièces graphiques, contemporaines, ludiques par leur succession d'étages, qui réinventent la cérémonie d'accueil.

L'innovation

Des créations originales pour présenter ses amuse-bouches.

Raynaud, Pépites, Pav. 7.1-F09



RONDEUR

Rondeur évocatrice, forme iconoclaste... Ces verres tapent dans l'œil, déjà attiré par la transparence du Krysta, un cristallin sans plomb ultra-résistant. Les lignes originales simplifient le service, la paraison créant une démarcation qui sert de jauge. Elle offre en partie basse une surface d'oxygénation 10% plus importante qu'un verre classique.

L'innovation

La partie élargie procure une chambre aromatique inédite, pour une perception plus subtile des vins puissants.

Chef & Sommelier, verres de dégustation Macaron, Pav. 7.1-F01



Vaisselle et laverie, éloge de la simplicité

Derrière la simplicité affichée par les lignes de vaisselle ou par le fonctionnement des machines qui la lavent se cachent, en salle, la technicité des matériaux et des procédés de fabrication. Côté laverie, priorité à la maîtrise des consommations, à l'ergonomie, pour des machines connectées.



INCASSABLES

Cette série de 10 verres est réalisée en thermoplastique haut de gamme. Garantis exempts de plastifiants et adaptés au lave-vaisselle, ils sont incassables et très résistants aux rayures. Pour une même épaisseur de paroi, ils isolent quatre fois mieux qu'un verre conventionnel, conservant donc mieux la chaleur et le froid.

L'innovation

Un design à facettes tendance pour des verres se prêtant à un large éventail d'usages, pour des boissons chaudes ou froides, des sodas et des cocktails, des smoothies ou des alcools forts.

Kozioł, gamme Superglas, Pav. 7.1-G48

ÉPURE

Nouvelle collaboration entre Guy Degrenne et Philippe Starck, qui proposent une collection de couverts au profil épuré et rectiligne. Les fourchettes et cuillères sont dessinées dans une forme creusée permettant de savourer sauces, quinoa, et autres céréales. Les couteaux monoblocs aux manches ovales ont une face plane permettant de les poser sur la tranche.

L'innovation

Au dessin généreux des cuillères et fourchettes répond l'épure du couteau. Son manche résulte d'un travail de fond sur l'ergonomie.

Degrenne, couverts de l'E Starck, Pav. 7.1-F21



UNIQUES

Dans des lignes sobres et originales, aux inspirations caribéennes, chaque pièce est unique. Issues d'une fabrication artisanale, elles sont finies avec un vernis réactif. 13 références, du bol à l'assiette à dessert.

L'innovation

Une vaisselle aux formes et aux couleurs organiques, soulignées par le choix du vernis.

Asa Selection, vaisselle Cuba Verde, Pav. 7.1-H44



SIMPLICITÉ

Fonctionnement simple et sécurisé, y compris en cas de dysfonctionnement électronique, pour ces laveuses équipées du process à clé EOR. S'ajoutent un cycle intensif pour une vaisselle très souillée, un cycle continu destiné au lavage différé, et un modèle à double casier. Toute la gamme dispose d'un tourniquet de lavage et de rinçage breveté, en polypropylène, réduisant les consommations d'eau et d'électricité.

L'innovation

Maintenance facilitée sur ces machines : une application permet au technicien de télécharger sur place les données techniques de la machine pour accélérer son intervention.

Comenda, laveuses Elea, Pav. 7.2-H106



CONNECTÉE

Plus économe en eau grâce à son champ de lavage réorienté, en électricité comme en produits de lavage : plus résistante aux risques de casse, avec son châssis intégralement réalisé en acier inox ; la gamme de lave-vaisselle sous comptoir UC de Winterhalter, entièrement revue, est désormais

connectée. La plate-forme Connected Wash permet d'analyser à distance les données d'utilisation et d'optimiser le processus de lavage.

L'innovation

La connectivité, qui se développe sur la cuisson, vient désormais sur la laverie.

Winterhalter, gamme sous comptoir UC, Pav. 7.2-H030



ERGONOMIQUE

Dernière-née de la gamme, la M-Clean H offre une série de nouvelles fonctionnalités : un capot qui s'ouvre et se ferme automatiquement, une table de séchage, une tuyauterie en acier inoxydable, un système de récupération de chaleur des eaux usées et un mécanisme de rétention de la chaleur. Avec, en sortie, des gains significatifs, que ce soit en termes de confort de travail, de propreté ou de rentabilité.

L'innovation

Temps de lavage réduits, séchage accéléré : cette nouvelle machine à capot permet, par son ergonomie repensée, de gagner en rentabilité sur le poste laverie.

Meiko, lave-vaisselle à capot M-Clean H, Pav. 4-D219



L'AVIS DE...

Stéphane Dumias,
directeur marketing
France chez Hobart



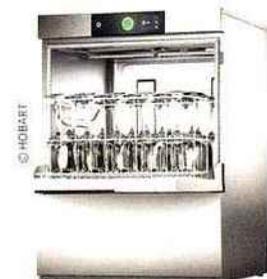
AU SEC

Grâce à leur système breveté Top-Dry, ces nouvelles machines séchent les verres en trois minutes, sans recours à un essuyage manuel. Économies en eau (1/2 L par casier), elles disposent d'un système de rétention des buées, pendant le lavage comme à l'ouverture. Un module wifi intégré en standard permet de contrôler, via l'application Hobart WashSmart, ses coûts de fonctionnement (eau, produits et électricité).

L'innovation

Hobart apporte une solution économisant du temps, tout en contribuant, par la rétention des buées, au confort de l'espace.

Hobart, lave-verres Premax, Pav. 7.2-G055



« En cuisine, les questions d'ergonomie sont prégnantes sur le poste laverie et ses gestes répétitifs. L'enjeu de la sécurité y est important : on se méfie beaucoup moins d'un verre ou d'un sol mouillé que d'un couteau. Et pourtant, les coupures et les glissades sont la première cause d'accident du travail en restauration. Opérateurs et fabricants y sont de plus en plus sensibilisés. Dès 2014, nous avons ainsi lancé une machine à capot avec un extracteur de déchets intégré, supprimant du coup le poste douchette, très pénible, et où les éciaboussures augmentent les risques de glissade. Quant à notre dernier lave-verre Premax, unique sur le marché, il permet de sortir des verres totalement secs, supprimant le risque de coupures lié à l'essuyage, et de concentrer le travail du personnel à des tâches plus valorisantes. En termes d'économies d'eau et d'énergie, l'essentiel du travail a été fait. Ce qui fait la différence, c'est l'ergonomie et l'amélioration des conditions de travail qu'apportent nos machines. »